



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

[www.formav.co/explorer](http://www.formav.co/explorer)

| Études et réalisations techniques : Épreuve pratique                         |            |                         |           |
|--|------------|-------------------------|-----------|
| Sous épreuve : <b>Hébergement et communication professionnelle</b>           | 1 heure 30 | <b>dont Préparation</b> | Coef 1,5  |
| Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs | 30 minutes | 10 minutes              | Coef 0,75 |
| Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe    | 60 minutes | 40 minutes              | Coef 0,75 |

**Atelier 1**  
**Relations professionnelles avec les clients, les fournisseurs et les prescripteurs**

Sujet n° 8

**JEUDI 12 MAI 2005 – Après-midi**

**FICHE CANDIDAT**

**Thème principal :**

Vente d'un salon pour un « show room ».

**Situation :**

Nous sommes le (date de l'examen).

Vous êtes chef de réception de l'hôtel du centre d'examens.

Vous avez rendez-vous avec Monsieur (Madame) LACOUTURE, qui souhaite organiser un « show room » dans votre établissement début septembre 2005.

**Sujet :**

- **Accueillez ce(tte) client(e).**
- **Conduisez et réalisez la négociation.**

|                        |  |             |        |
|------------------------|--|-------------|--------|
| SESSION<br><b>2005</b> | EXAMEN : BTS HÔTELLERIE RESTAURATION   | Atelier 1   | 30 min |
|                        | OPTION A MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE   | COEFFICIENT | 0,75   |
| ÉPREUVE                | ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES Partie pratique<br><b>HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE</b> | SUJET N° 8  | 1/1    |

| Études et réalisations techniques : Épreuve pratique                         |            |                         |           |
|--|------------|-------------------------|-----------|
| Sous épreuve : <b>Hébergement et communication professionnelle</b>           | 1 heure 30 | <b>dont Préparation</b> | Coef 1,5  |
| Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs | 30 minutes | 10 minutes              | Coef 0,75 |
| Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe    | 60 minutes | 40 minutes              | Coef 0,75 |

**Atelier 1**  
**Relations professionnelles avec les clients, les fournisseurs et les prescripteurs**

Sujet n° 8

**JEUDI 12 MAI 2005 – Après-midi**

**FICHE (destinée à la commission d'interrogation)**

**Thème principal :**

Vente d'un salon pour un « show room ».

**Situation :**

Nous sommes le (date de l'examen).

Vous êtes Monsieur (Madame) LACOUTURE. Vous recherchez un établissement de qualité pour organiser votre prochain séjour et « show room » à ... (ville du centre d'examens).

**Vos besoins :**

- Un salon pour présenter une collection de prêt-à-porter masculin les 6, 7 et 8 septembre toute la journée de 9h à 18h ; surface nécessaire de 60 m2 environ.
- Des portants et 2 ou 3 tables ou consoles pour présenter vos articles de mode dans le salon.
- Des boissons chaudes et viennoiseries le matin, des rafraîchissements et quelques pâtisseries l'après-midi mis à disposition des visiteurs dans le salon.
- Hébergement en chambre individuelle calme, avec douche et WC les nuits du 6, 7 et 8 septembre. Vous partirez le 9 septembre au matin. Vous arriverez le 6/09 à 7h pour disposer votre collection dans le salon.
- Vous prendrez tous vos repas sur place.
- Budget : plaquette du centre d'examens.

**Comportement :**

- Vous êtes ouvert(e) à toute proposition.
- Vous n'insistez pas sur la partie restauration mais souhaitez bénéficier d'un forfait pension ou ½ pension qui vous permettrait de réduire le coût de vos frais de séjour à l'hôtel.

**Résultats attendus :**

*Utilisation de la grille A – Vendre des chambres ou traiter des demandes et attentes particulières.*

- Accueillir M. (Mme) LACOUTURE.
- Identifier les besoins du client.
- Proposer une prestation adaptée et établir un devis chiffré du séjour avec location de salon.
- Traiter les objections.
- Conclure sur un accord, évoquer l'avenir (documents de réservation à compléter, confirmation et garantie de paiement à obtenir).
- Prendre congé.

N.B. Le candidat doit faire le maximum pour convaincre et rassurer le client sur la qualité des prestations proposées.

|                        |  |             |        |
|------------------------|--|-------------|--------|
| SESSION<br><b>2005</b> | EXAMEN : BTS HÔTELLERIE RESTAURATION   | Atelier 1   | 30 min |
|                        | OPTION A MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE   | COEFFICIENT | 0,75   |
| ÉPREUVE                | ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES Partie pratique<br><b>HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE</b> | SUJET N° 8  | 1/1    |

| Études et réalisations techniques : Épreuve pratique                         |            |                         |           |
|--|------------|-------------------------|-----------|
| Sous épreuve : Hébergement et communication professionnelle                  | 1 heure 30 | <b>dont Préparation</b> | Coef 1,5  |
| Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs | 30 minutes | 10 minutes              | Coef 0,75 |
| Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe    | 60 minutes | 40 minutes              | Coef 0,75 |

**Atelier n° 2**  
**Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe de travail**

Sujet n° 8

**JEUDI 12 MAI 2005 – Après-midi**

**FICHE CANDIDAT**

**Thème principal :**

Formation d'un employé de réception sur le logiciel hôtelier.

**Situation :**

Nous sommes le (date de l'examen).

Vous êtes chef de réception de l'hôtel centre d'examens.

Vous organisez une séance de formation destinée à un nouveau membre du personnel de votre brigade concernant l'enregistrement d'une réservation groupe sur le logiciel hôtelier.

Vous utilisez les données des annexes 1 et 2.

**Sujet :**

- **Préparez** la séance de formation.
- **Réalisez** la formation.

|                        |  |             |               |
|------------------------|--|-------------|---------------|
| SESSION<br><b>2005</b> | EXAMEN: BTS HÔTELLERIE RESTAURATION  | Atelier 2   | <b>60 min</b> |
|                        | OPTION A MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE   | COEFFICIENT | <b>0,75</b>   |
| ÉPREUVE                | ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES Partie pratique<br><b>HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE</b> | SUJET N° 8  | <b>1/3</b>    |

| Études et réalisations techniques : Épreuve pratique                         |            |                         |           |
|--|------------|-------------------------|-----------|
| Sous épreuve : Hébergement et communication professionnelle                  |            |                         |           |
| Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs | 1 heure 30 | <b>dont Préparation</b> | Coef 1,5  |
| Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe    | 30 minutes | 10 minutes              | Coef 0,75 |
|  | 60 minutes | 40 minutes              | Coef 0,75 |

**Atelier n° 2**  
**Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe de travail**

**Sujet n° 8**

**FICHE CANDIDAT – ANNEXE 1**

|   |  |   |  |  |  |                                   |  |
|---|--|---|--|--|--|-----------------------------------|--|
| <b>Nom du client (Société ou agence) :</b> <i>EUROTOUR TRAVEL -</i>   |  | <b>Date d'arrivée :</b> <i>13.08.05</i>             |  | <b>Date de départ :</b> <i>16.08.05</i>                      |  | <b>Nombre de nuits :</b> <i>3</i> |  |
| <b>Heure :</b> <i>15 h.</i>   |  | <b>Heure :</b> <i>9 h.</i>                          |  |  |  |                                   |  |
| <b>Nombre de chambres et type de chambre</b>  |  |   |  |  |  |                                   |  |
| <b>Double :</b> <i>7</i>  |  | <b>Twin :</b> <i>3</i>                              |  | <b>Triple :</b>  |  | <b>Single :</b> <i>1</i>          |  |
| <b>Total chambre(s) :</b> <i>11</i>   |  | <b>Lit supplémentaire :</b>                         |  |  |  |                                   |  |
| <b>Repas :</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>PDJ :</b> <i>21</i>   |  | <input type="checkbox"/> <b>Déjeuner :</b> <i>/</i> |  | <input checked="" type="checkbox"/> <b>Dîner :</b> <i>21</i> |  |                                   |  |
| <b>Type clientèle</b>   |  |   |  |  |  |                                   |  |
| <b>Individuel non-régulier :</b>  |  |   |  | <b>Individuel régulier :</b>                                 |  |                                   |  |
| <b>Affaires régulier :</b>  |  |   |  | <b>Nom de la société :</b>                                   |  |                                   |  |
| <b>Entreprise sous contrat :</b>  |  |   |  | <b>Nom de l'entreprise :</b>                                 |  |                                   |  |
| <b>Agence :</b>   |  |   |  | <b>Nom de l'agence :</b>                                     |  |                                   |  |
| <b>Groupe :</b> <i>Tourisme</i>   |  |   |  | <b>Nom du voyageur :</b>                                     |  |                                   |  |
| <b>Service courtoisie</b>   |  |   |  |  |  |                                   |  |
| <b>Flours :</b> --- <b>Fruits :</b> --- <b>Café/thé :</b> --- <b>Accueil bar :</b> --- <b>Plateau dîner (après 22 heures) :</b> --- |  |   |  |  |  |                                   |  |
| <b>Observations :</b>   |  |   |  |  |  |                                   |  |
| <b>Garantie demandée</b>  |  |   |  |  |  |                                   |  |
| <b>Type carte bancaire :</b>  |  |   |  | <b>N° carte bancaire :</b>                                   |  |                                   |  |
| <b>Prise en charge société :</b>  |  |   |  | <b>Arrhes :</b> <i>500 €</i>                                 |  |                                   |  |
| <b>Date d'option :</b>  |  |   |  | <b>Heure limite d'arrivée :</b>                              |  |                                   |  |
| <b>Réservation demandée par</b>   |  |   |  |  |  |                                   |  |
| <b>Nom/contact :</b> <i>Serge CALVI</i>   |  |   |  |  |  |                                   |  |
| <b>Société/agence :</b> <i>Eurotour Travel – 69 LYON</i>  |  |   |  |  |  |                                   |  |
| <b>Tél. :</b> <i>04.74.64.35.30</i>   |  | <b>Mobile :</b>                                     |  | <b>Fax : E-mail :</b> <i>04.74.64.36.31</i>                  |  |                                   |  |
| <b>Réservation effectuée par</b>  |  |   |  |  |  |                                   |  |
| <b>Nom de l'employé :</b>   |  | <b>Date :</b>                                       |  | <b>Heure :</b>   |  |                                   |  |
| <b>Tarif annoncé :</b>  |  | <b>Prix :</b> <i>Plaquette Forfait : ½ Pension</i>  |  | <b>Promotions :</b>  |  |                                   |  |
| <b>Observations :</b> <i>Paiement des extras sur place par les participants</i>   |  |   |  |  |  |                                   |  |
| <b>Annulation :</b>   |  | <b>Date :</b>                                       |  | <b>Heure :</b>   |  | <b>N° annulation :</b>            |  |

|         |   |  |             |        |
|---------|---|--|-------------|--------|
| SESSION | EXAMEN: BTS HÔTELLERIE RESTAURATION               |  | Atelier 2   | 60 min |
|         | 2005  | OPTION A MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE |             |        |
| ÉPREUVE | ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES Partie pratique |  | COEFFICIENT | 0,75   |
|         | HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE      |  | SUJET N° 8  | 2/3    |

**HRE4ARP**

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

| Études et réalisations techniques : Épreuve pratique                         |            |                         |           |
|--|------------|-------------------------|-----------|
| Sous épreuve : <b>Hébergement et communication professionnelle</b>           | 1 heure 30 | <b>dont Préparation</b> | Coef 1,5  |
| Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs | 30 minutes | 10 minutes              | Coef 0,75 |
| Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe    | 60 minutes | 40 minutes              | Coef 0,75 |

**Atelier n° 2**  
**Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe de travail**

**Sujet n° 8****FICHE CANDIDAT – ANNEXE 2**

Fax : 04.74.64.36.31 – le Jour J – 12 heures

| HEBERGEMENT                     |                        |                                  |                     |
|---------------------------------|------------------------|----------------------------------|---------------------|
| Nom : <i>EUROTOUR TRAVEL</i> –  | Agence : <i>LYON</i>   | Date d'arrivée : <i>13.08.05</i> |                     |
| Nombre de personnes :           | Société :              | Date de départ : <i>16.08.05</i> |                     |
| Nombre de chambres : <i>11</i>  | Single : <i>1</i>      | Double : <i>7</i>                | Twin : <i>3</i>     |
| Prix total :                    | Supplément single :    | Double :                         | ½ double : Triple : |
| Chambre : <i>Prix plaquette</i> | PDJ :                  |                                  |                     |
| Types de chambres               | Noms                   | Observations                     |                     |
| <i>Single</i>                   | <i>SOULAMA</i>         | <i>Tour leader</i>               |                     |
| <i>Twin</i>                     | <i>ANGLARD / SMITH</i> | 2                                |                     |
| <i>Double</i>                   | <i>PASQUA</i>          | 2                                |                     |
| <i>Double</i>                   | <i>BIOT</i>            | 2                                |                     |
| <i>Double</i>                   | <i>FENISTRE</i>        | 2                                |                     |
| <i>Twin</i>                     | <i>QUERLAIN / AJIX</i> | 2                                |                     |
| <i>Twin</i>                     | <i>MAJARX</i>          | 2                                |                     |
| <i>Double</i>                   | <i>GERARDON</i>        | 2                                |                     |
| <i>Double</i>                   | <i>DUPUY</i>           | 2                                |                     |
| <i>Double</i>                   | <i>JUILLAR</i>         | 2                                |                     |
| <i>Double</i>                   | <i>HOUGAT</i>          | 2                                |                     |
|                                 |                        |                                  |                     |
|                                 |                        |                                  |                     |
|                                 |                        |                                  |                     |
|                                 |                        |                                  |                     |
|                                 |                        |                                  |                     |

|         |   |                   |            |
|---------|---|-------------------|------------|
| SESSION | EXAMEN: BTS HÔTELLERIE RESTAURATION                 | Atelier 2         | 60 min     |
|         | OPTION A MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE            |                   |            |
| ÉPREUVE | ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES Partie pratique   | COEFFICIENT       | 0,75       |
|         | <b>HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE</b> | <b>SUJET N° 8</b> | <b>3/3</b> |

| Études et réalisations techniques : Épreuve pratique                         |            |                         |           |
|--|------------|-------------------------|-----------|
| Sous épreuve : <b>Hébergement et communication professionnelle</b>           | 1 heure 30 | <b>dont Préparation</b> | Coef 1,5  |
| Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs | 30 minutes | 10 minutes              | Coef 0,75 |
| Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe    | 60 minutes | 40 minutes              | Coef 0,75 |

**Atelier n° 2**  
**Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe de travail**

SUJET n° 8

**JEUDI 12 MAI 2005 – Après-midi**

**FICHE (destinée à la commission d'interrogation)**

**Thème principal :**

Formation d'un employé de réception sur le logiciel hôtelier

**Situation :**

Nous sommes le (date de l'examen).

Le chef de réception de l'hôtel centre d'examens organise une séance de formation destinée à un nouveau membre du personnel de sa brigade en matière de réservation.

**Sujet :**

- Préparation de la séance de formation.
- Réalisation de la formation.

**Mise en œuvre :**

- 1 élève de 1 B.T.N. joue le rôle de l'employé(e).

**Comportement :**

- Il(elle) est attentif(ve) et plein(e) de bonne volonté mais a peur de mal faire.

**Résultats attendus, utilisation spécifique de la grille d'évaluation :**

Partie 1 : *Prise de contact*

- Accueil du (de la) formé(e).

Partie 2 : *Utilisation de la grille –B - Former*

- Démonstration de la tâche.

Le jury évaluera les connaissances techniques du candidat à l'occasion de cette démonstration.

- Exécution de la tâche par le (la) formé(e).

- Réponse aux questions posées.

- Correction des erreurs éventuelles.

- Synthèse : prendre congé et remettre un document récapitulatif.

Partie 3 : **Communication en situation professionnelle :**

*Pertinence des supports utilisés et produits :*

- Rédiger une fiche de procédure à remettre au (à la) formé(e).

*Utilisation des techniques et des outils :*

- Connaissance des points clés de cette procédure et capacité de réaction face aux situations particulières.

*Comportement professionnel verbal et non verbal :*

- Attitude et langage adaptés.

|         |  |             |        |
|---------|--|-------------|--------|
| SESSION | EXAMEN: BTS HÔTELLERIE RESTAURATION  | Atelier 2   | 60 min |
| 2005    | OPTION A MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE   | COEFFICIENT | 0,75   |
| ÉPREUVE | ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES Partie pratique<br><b>HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE</b> | SUJET N° 8  | 1/3    |

| Études et réalisations techniques : Épreuve pratique                         |            |                         |           |
|--|------------|-------------------------|-----------|
| Sous épreuve : <b>Hébergement et communication professionnelle</b>           | 1 heure 30 | <b>dont Préparation</b> | Coef 1,5  |
| Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs | 30 minutes | 10 minutes              | Coef 0,75 |
| Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe    | 60 minutes | 40 minutes              | Coef 0,75 |

**Atelier n° 2**  
**Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe de travail**

**Sujet n° 8**

**FICHE (destinée à la commission d'interrogation) – ANNEXE 1**

|  |                 |   |  |
|--|-----------------|---|--|
| <b>Nom du client (Société ou agence) :</b> <i>EUROTOUR TRAVEL -</i>                              |                 |   |  |
| Date d'arrivée : <i>13.08.05</i>   |                 | Date de départ : <i>16.08.05</i>  |  |
| Heure : <i>15 h.</i>   |                 | Heure : <i>9 h.</i>   |  |
| Nombre de nuits : <i>3</i>   |                 |   |  |
| <b>Nombre de chambres et type de chambre</b>   |                 |   |  |
| Double : <i>7</i>  | Twin : <i>3</i> | Triple :  | Single : <i>1</i> Lit supplémentaire : |
| Total chambre(s) : <i>11</i>   |                 | Total personne(s) : <i>21</i>   |  |
| Repas : <input checked="" type="checkbox"/> PDJ : <i>21</i>                                      |                 | <input type="checkbox"/> Déjeuner : / <input checked="" type="checkbox"/> Dîner : <i>21</i> |  |
| <b>Type clientèle</b>  |                 |   |  |
| Individuel non-régulier :  |                 | Individuel régulier :   |  |
| Affaires régulier :  |                 | Nom de la société :   |  |
| Entreprise sous contrat :  |                 | Nom de l'entreprise :   |  |
| Agence :   |                 | Nom de l'agence :   |  |
| Groupe : <i>Tourisme</i>   |                 | Nom du voyageur :   |  |
| <b>Service courtoisie</b>  |                 |   |  |
| Fleurs : --- Fruits : --- Café/thé : --- Accueil bar : --- Plateau dîner (après 22 heures) : --- |                 |   |  |
| <b>Observations :</b>  |                 |   |  |
| <b>Garantie demandée</b>   |                 |   |  |
| Type carte bancaire :  |                 | N° carte bancaire :   |  |
| Prise en charge société :  |                 | Arrhes : <i>500 €</i>   |  |
| Date d'option :  |                 | Heure limite d'arrivée :  |  |
| <b>Réservation demandée par</b>  |                 |   |  |
| Nom/contact : <i>Serge CALVI</i>   |                 |   |  |
| Société/agence : <i>Eurotour Travel – 69 LYON</i>  |                 |   |  |
| Tél. : <i>04.74.64.35.30</i>   |                 | Mobile :  |  |
|  |                 | Fax : E-mail : <i>04.74.64.36.31</i>  |  |
| <b>Réservation effectuée par</b>   |                 |   |  |
| Nom de l'employé :   |                 | Date :  | Heure :                                |
| Tarif annoncé :  |                 | Prix : <i>Plaque Forfait : 1/2 Pension</i> Promotions :                                     |  |
| Observations : <i>Paiement des extras sur place par les participants</i>                         |                 |   |  |
| Annulation :   |                 | Date :  | Heure :    N° annulation :             |

|         |  |             |        |
|---------|--|-------------|--------|
| SESSION | EXAMEN: BTS HÔTELLERIE RESTAURATION  | Atelier 2   | 60 min |
| 2005    | OPTION A MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE   | COEFFICIENT | 0,75   |
| ÉPREUVE | ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES Partie pratique<br><b>HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE</b> | SUJET N° 8  | 2/3    |

**HRE4ARP**

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

| Études et réalisations techniques : Épreuve pratique                         |            |                         |           |
|--|------------|-------------------------|-----------|
| Sous épreuve : <b>Hébergement et communication professionnelle</b>           | 1 heure 30 | <b>dont Préparation</b> | Coef 1,5  |
| Atelier 1 : Relations professionnelles avec les clients et les prescripteurs | 30 minutes | 10 minutes              | Coef 0,75 |
| Atelier 2 : Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe    | 60 minutes | 40 minutes              | Coef 0,75 |

**Atelier n° 2**  
**Conduite de l'activité hébergement et encadrement de l'équipe de travail**

**Sujet n° 8****FICHE (destinée à la commission d'interrogation) – ANNEXE 2**

Fax : 04.74.64.36.31 – le Jour J – 12 heures

| HEBERGEMENT                     |                        |                                  |                     |
|---------------------------------|------------------------|----------------------------------|---------------------|
| Nom : <i>EUROTOUR TRAVEL</i> –  | Agence : <i>LYON</i>   | Date d'arrivée : <i>13.08.05</i> |                     |
| Nombre de personnes :           | Société :              | Date de départ : <i>16.08.05</i> |                     |
| Nombre de chambres : <i>11</i>  | Single : <i>1</i>      | Double : <i>7</i>                | Twin : <i>3</i>     |
| Prix total :                    | Supplément single :    | Double :                         | ½ double : Triple : |
| Chambre : <i>Prix plaquette</i> | PDJ :                  |                                  |                     |
| Types de chambres               | Noms                   | Observations                     |                     |
| <i>Single</i>                   | <i>SOULAMA</i>         | <i>Tour leader</i>               |                     |
| <i>Twin</i>                     | <i>ANGLARD / SMITH</i> | 2                                |                     |
| <i>Double</i>                   | <i>PASQUA</i>          | 2                                |                     |
| <i>Double</i>                   | <i>BIOT</i>            | 2                                |                     |
| <i>Double</i>                   | <i>FENISTRE</i>        | 2                                |                     |
| <i>Twin</i>                     | <i>QUERLAIN / AJIX</i> | 2                                |                     |
| <i>Twin</i>                     | <i>MAJARX</i>          | 2                                |                     |
| <i>Double</i>                   | <i>GERARDON</i>        | 2                                |                     |
| <i>Double</i>                   | <i>DUPUY</i>           | 2                                |                     |
| <i>Double</i>                   | <i>JUILLAR</i>         | 2                                |                     |
| <i>Double</i>                   | <i>HOUGAT</i>          | 2                                |                     |
|                                 |                        |                                  |                     |
|                                 |                        |                                  |                     |
|                                 |                        |                                  |                     |
|                                 |                        |                                  |                     |
|                                 |                        |                                  |                     |

|                        |  |             |               |
|------------------------|--|-------------|---------------|
| SESSION<br><b>2005</b> | EXAMEN: BTS HÔTELLERIE RESTAURATION  | Atelier 2   | <b>60 min</b> |
|                        | OPTION A MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE   | COEFFICIENT | <b>0,75</b>   |
| ÉPREUVE                | ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES Partie pratique<br><b>HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE</b> | SUJET N° 8  | <b>3/3</b>    |